



令和7年 1月
墨田区立第三吾嬬小学校
校長 川中子 登志雄

新年あけましておめでとうございます。寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いたします。



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間 1月24日~30日

1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。本校では、大正12年~昭和52年の給食を再現して提供します。



給食の歴史 ~昔の給食を見てみよう~

明治22年



山形県の小学校で出された日本で一番最初の給食。
おにぎり、しおさけ、おつけもの、お漬物

大正12年



児童の栄養改善のための方法として学校給食がすすめられた。五色ごはん、栄養みそ汁

昭和27年



脱脂粉乳の輸入が始まったころ。クジラの肉を使ったものがよく出していた。コッペパン、脱脂粉乳、くじら肉の竜田揚げ、干切りキャベツ、ジャム

昭和44年



昭和40年頃から脱脂粉乳ではなく牛乳が出されるように。ミートスパゲッティ、牛乳、フレンチサラダ

昭和52年



米飯給食が実施され、お米が食べられるように。カレーライス、牛乳、塩もみ、バナナ、スープ

写真：独立行政法人日本スポーツ振興センター

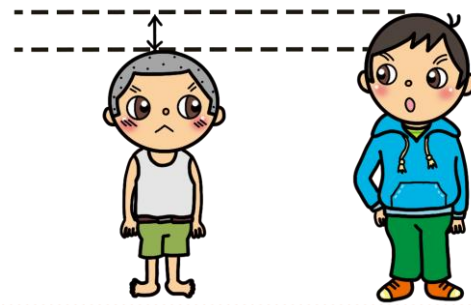
昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子供たちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



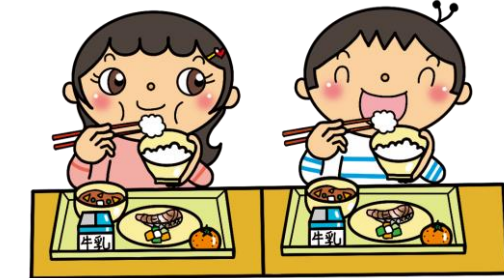
この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食が再び始まりました。



そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいの大きさだったといえます。



12月24日は学校が冬休みなので、1か月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。



作ってみませんか

給食レシピ紹介「じゃがいもとさといもの甘辛揚げ」

材料	大人4人分	切り方	作り方
揚げ油	適量	乱切り	①さといもとじゃがいもを乱切りし、水に浸しておく。 ②水気をよく切り、生のままで揚げる場合は170度の油で10分くらい揚げる。レンジで加熱してから揚げる。レンジで加熱してから揚げる。レンジで加熱してから揚げる。と時間の短縮になります。
さといも	中4個		
じゃがいも	小4個	タレ	③タレの調味料を加熱し、とろみをつける。 ③揚げたさといも・じゃがいもとタレを混ぜ合わせ、ごまをふりかける。
みりん	小さじ1/2		
水	小さじ2		
三温糖	大さじ1		
酒	小さじ1/2		
しょうゆ	小さじ1		
白いりごま	小さじ1 と 1/2		

さといもとじゃがいもの2つのものの食感を比べることができます。



保護者の皆様へ

- お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯、また、ボタンが取れかかっていたらボタン付けなどをよろしくお願いたします。給食当番はマスクも忘れずに持ってきてください。
- 給食の食材や献立は変更する場合がありますので、ご了承ください。